


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Polonaises	
Recettes	Quantités	Progression	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.200 2 0.055 0.020	<u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule	
Blancs d'œufs Sucre Eau	2 0.130 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne	
Amandes effilées Sucre semoule Eau	0.050 0.300 0.300	<u>Montage de la polonaise</u> Faire un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau. Retirer la tête de la brioche et creuser l'intérieur. Imbiber très rapidement les deux parties de la brioche et égoutter Lisser la crème au fouet et parfumer à souhait. Remplir la brioche de crème à la poche et ajouter quelques framboises surgelées. Refermer avec la tête. Recouvrir à la poche de meringue italienne puis parsemer quelques amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace et passer sous le grill quelques secondes Servir en caissette.	